STAATSCOURANT

Officiële uitgave van het Koninkrijk der Nederlanden sinds 1814.

Nr. 10155
29 februari
2016

Publicatie AGOS, Rijksdienst voor Ondernemend Nederland, productdossier BGA „GALL DEL PENEDÈS"

Gelet op artikel 2 van het Instellingsbesluit Adviescommissie geografische aanduidingen, oorsprongsbenamingen en gegarandeerde traditionele specialiteiten maakt de Rijksdienst voor Ondernemend Nederland de volgende publicatie(s) in Publicatieblad C 058 van 13 februari 2016 van de Europese Unie bekend.

Iedere natuurlijke of rechtspersoon die kan aantonen een rechtmatig belang te hebben in verband met door de Europese Commissie voorgenomen registratie(s) van bijgaand productdossier(s), kan tot uiterlijk 13 april 2016 zijn bedenkingen daartegen kenbaar maken door middel van toezending van een gemotiveerde verklaring aan Rijksdienst voor Ondernemend Nederland, secretariaat AGOS, Postbus 93119, 2509 AC Den Haag

Bekendmaking van een aanvraag overeenkomstig artikel 50, lid 2, onder a), van Verordening (EU) nr. 1151/2012 van het Europees parlement en de Raad inzake kwaliteitsregelingen voor landbouwproducten en levensmiddelen

(2016/C 58/13)

Deze bekendmaking verleent het recht om op grond van artikel 51 van Verordening (EU) nr. 1151/2012 van het Europees parlement en de Raad bezwaar aan te tekenen tegen de aanvraag (1).

ENIG DOCUMENT

„GALL DEL PENEDÈS"
EU-nr.: ES-PGI-0005-01308 – 3.2.2015
BOB () BGA (X)

1. Naam

„Gall del Penedès"

2. Lidstaat of derde land

Spanje

3. Beschrijving van het landbouwproduct of levensmiddel

3.1. Productcategorie

Categorie 1.1. Vers vlees (en verse slachtafvallen)

3.2. Beschrijving van het product waarop de in punt 1 vermelde naam van toepassing is

Bij het BGA-product „Gall del Penedès" gaat het om het verse vlees van kippen (hanen en hennen) van de veredelde variëteit Zwarte Penedesenca van het traditionele Penedesenca-ras.
Het heeft een eigen aroma, de karkassen hebben een rossige kleur en het vlees en de spieren zijn stevig en sappig.
Het ras groeit langzaam en is uiterst robuust en vitaal. Het heeft een lichte, mediterrane bouw. Het vlees is compact. Het dier is bestand tegen de hitte en kou die typerend is voor het Middellandse Zeegebied.
„Gall del Penedès"-kippen worden opgefokt in kippenrennen en kunnen het hele jaar door naar buiten. Kenmerkend voor het voer is dat er druivenpitten aan worden toegevoegd.
De druivenpitten geven het vlees zijn typerende organoleptische kwaliteiten, zoals blijkt uit het rapport over de sensorische en chemische analyse die is uitgevoerd door het *Institut de Recerca i Tecnologia agroalimentàries*. In dat rapport van Amadeu Francesch Vidal van februari 2012 over de toevoeging van druivenpitten aan het diervoeder voor BGA „Gall del Penedès" (oorspronkelijke titel: *Inclusió de granet de raïm en el pinso per la IGP del Gall del Penedès*) valt het volgende te lezen:
„Het vlees van de dieren die leefden op een dieet dat voor 5% uit druivenpitten bestond, rook meer nootachtig en minder sterk naar boomschors, had een smaak die minder deed denken aan gewone kip



en minder zoet en meer metalig was, en had een meer vezelachtige textuur ...”.
„Aangetoond is dat het vlees van de dieren die leefden op een dieet dat voor 5% uit druivenpitten bestond, een significant hoger percentage onverzadigde vetzuren bevatte, wat kan worden toegeschreven aan het hogere percentage linolzuur. Daardoor heeft dit vlees een hogere gezondheidswaarde.”.
Bij de slacht zijn „Gall del Penedès”-kippen minimaal 98 dagen oud.
„Gall del Penedès”-karkassen worden ingedeeld in klasse A (in overeenstemming met Verordening (EG) nr. 543/2008). Het karkas heeft geen overtollig vet, het vel is wit, het vlees is rossig en de poten zijn zwart met een witte onderkant.
Het minimumgewicht is 1,5 kg voor een schoongemaakt karkas zonder inwendige organen (geplukt en zonder ingewanden, kop, poten, hart, lever en spiermaag) en 2 kg voor een gedeeltelijk schoongemaakt karkas (geplukt en zonder ingewanden, maar met kop en poten).
„Gall del Penedès”-karkassen worden vers verkocht, hetzij in hun geheel, hetzij in stukken gesneden.

3.3. Diervoeders (alleen voor producten van dierlijke oorsprong) en grondstoffen (alleen voor verwerkte producten)

„Gall del Penedès”-kippen leven op een voor het geografische BGA-gebied traditioneel dieet dat is aangepast aan de hand van moderne formules en agrolevensmiddelentechnieken. Kenmerkend voor het voer is dat het druivenpitten bevat.
Het basisvoer bestaat uit de volgende ingrediënten:
– 58-60% mais;
– 33,5-35,5% soja en van soja afgeleide producten;
– 5,0-5,5% druivenpitten.

In de laatste zeven dagen voor de slacht kan het diervoeder bestaan uit minimaal 90% granen en 5,0-5,5% druivenpitten.

Dierlijke vetten zijn verboden, behalve melkderivaten.

3.4. Specifieke onderdelen van het productieproces die in het afgebakende geografische gebied moeten plaatsvinden

„Gall del Penedès”-kippen worden gefokt binnen het afgebakende geografische gebied.
Wanneer de kuikens 24-48 uur oud zijn, gaan ze naar een pluimveebedrijf om te worden vetgemest. Wanneer ze 42-56 oud zijn, krijgen ze vrije uitloop. Ze worden minimaal 98 dagen opgefokt.

3.5. Specifieke voorschriften betreffende het in plakken snijden, het raspen, het verpakken, enz. van het product waarnaar de geregistreerde naam verwijst

–

3.6. Specifieke voorschriften betreffende de etikettering van het product waarnaar de geregistreerde naam verwijst

Op het voor consumptie bestemde eindproduct dat onder deze BGA valt, moeten de woorden *IGP„Gall del Penedès”* of *Indicación Geográfica Protegida„Gall del Penedés”* en het eigen logo van de BGA duidelijk zichtbaar zijn.

4. Beknopte beschrijving van het afgebakende geografische gebied

„Gall del Penedès”-kippen worden gefokt in een geografisch gebied dat 73 gemeenten omvat:
– alle gemeenten in het district Alt Penedès (27);
– alle gemeenten in het district Baix Penedès (14);
– alle gemeenten in het district Garraf (6);
– de volgende gemeenten in het district Anoia: Argençola, La Llacuna, Cabrera d’Igualada, Piera, Masquefa, Hostalets de Pierola, Vallbona d’Anoia, Capellades, La Torre de Claramunt, Carme, Orpí, Santa Maria de Miralles, Bellprat, Sant Martí de Tous, Santa Margarida de Montbui, Vilanova del Camí, La Pobla de Claramunt, Castellolí, El Bruc, Òdena, Igualada, Rubió, Jorba, Montmaneu en Copons (25);
– de gemeente Rodonyà in het district Alt Camp (1).

5. Verband met het geografische gebied

Het product heeft in de loop van de tijd een goede naam verworven, zoals blijkt uit de mondelinge overlevering en uit documenten. Ook (jaar)markten en het specifieke productiesysteem dat door



fokkers in het gebied wordt gebruikt en nauw samenhangt met de traditionele wijnbouw in het productiegebied, spelen daarin een rol.
Het geografische BGA-productiegebied komt overeen met de historische regio El Penedès. Deze regio staat bekend als oorsprongsgebied van het traditionele Penedesenca-ras, waaruit de „Gall del Penedès” is voortgekomen, en als wijnbouwregio waarin zo’n 80% van de landbouwgrond gebruikt wordt voor de druiventeelt. De BOB’s van de Penedès- en Cavawijnen hebben betrekking op deze regio. Gesteld zou kunnen worden dat in El Penedès de productie van „Gall del Penedès” en de productie van de karakteristieke wijnen, waaronder mousserende wijnen, van de regio onlosmakelijk met elkaar zijn verbonden door de specifieke aard en gewassen van het gebied.
De fokkerij, consumptie en verkoop van „Gall del Penedès” maakt al eeuwenlang deel uit van het gebruikelijke leertraject voor jonge boeren uit de regio. Geschreven bronnen, mondelinge overlevering en kunstwerken getuigen van het feit dat deze vogels op elke boerderij al lang als bron van voedsel, maar ook als bron van inkomsten voor het huishouden werden gehouden. De dieproodbruine eieren (de „ou rogenc de Vilafranca” ofwel rode eieren uit Vilafranca) werden namelijk verkocht en waren zeer gewild op de lokale markten, met name de markt in Vilafranca, die al in de 12e eeuw genoemd wordt, en in Barcelona. „Gall del Penedès”-vlees werd eveneens hogelijk gewaardeerd en had een zeer goede naam. Illustratief in dit verband is de *Fira del Penedès*, later *Fira de Sant Tomàs* genoemd en tegenwoordig bekend onder de naam *Fira del Gall*, een jaarmarkt die al sinds de twaalfde eeuw elk jaar plaatsvindt, waar de kleine boeren uit de regio hun producten te koop kunnen aanbieden en die ertoe bijgedragen heeft dat de traditionele voedingsmiddelen die rondom de wijnbouw waren ontstaan, behouden zijn gebleven.
De boeren uit de regio kwamen bijeen op (jaar)markten, waar ze hun expertise op het gebied van het fokken van de „Gall del Penedès” aan elkaar doorgaven zodat het voor de regio zo kenmerkende productiesysteem waarin druivenschillen werden gebruikt als voer voor de kippen, een stevige basis heeft gekregen. De schillen van geperste druiven (*brisa* genoemd) werden in de velden gedroogd voordat ze aan de vogels werden gevoerd. In 1937 werd in een onderzoek naar pluimveevoer vastgesteld dat druivenpitten door het hoge vezelgehalte, het vrij hoge vetgehalte en de aanwezigheid van eiwitten en koolhydraten een zeer hoge voedingswaarde voor kippen hebben. Tegenwoordig hebben de fokkers de traditionele methoden van de regio aangepast en druivenpitten opgenomen in de samenstelling van het kippenvoer.
Het dagelijks voer van de „Gall del Penedès”-kippen waarvoor de BGA is aangevraagd, draagt bij aan de smaak van het product. Doordat in dit voer druivenpitten zijn verwerkt, wordt het verband met de wijnbouwtraditie van de regio in stand gehouden. De rossige kleur en de stevigheid en sappigheid van het vlees zijn mede te danken aan het feit dat de vogels worden opgefokt in kippenrennen en het hele jaar door naar buiten kunnen.
Vandaag de dag is er in de regionale pers, in promotiecampagnes voor hoogwaardige regionale producten (van de gemeenteraad van Barcelona en de districtsraad van Alt Penedès, in programma’s als *Productos de la Terra* en *la Gastroteca* en in onderzoek (*Fundación Alicia*, IRTA, etc.)) ruime aandacht voor de „Gall del Penedès”.

Verwijzing naar de bekendmaking van het productdossier
(Artikel 6, lid 1, tweede alinea, van de onderhavige verordening)
De volledige tekst van het productdossier kan worden geraadpleegd op de volgende wegpagina:
http://www.gencat.cat/alimentacio/pliego-gall-penedes

(1) PB L 343 van 14.12.2012, blz. 1.